



Копия Чек-лист для повара

Этот чек-лист был создан для того, чтобы вы не забывали о том, что вам нужно сделать в течение дня.

Открытие смены

- Приходим на работу за 20 минут до открытия смены.
- Снять помещение с охраны, проверить табличку открыто.
- Принять и открыть смену:
Кассир после ночника или прошлого кассира, должен проверить выполнены ли задачи, поставленные по Регламенту и написать по упущениям в группу.

Внешний вид

- Проверить свой внешний вид в соответствии с регламентом
Наличие брендированной футболки, головного убора, темных джинс, чистой обуви (ваша опрятность и чистоплотность - лицо нашего заведения)

Заявка и принятие продукта

- Контроль прихода продукта по заявке
В обязательном порядке, должен проконтролировать приход каждого продукта, составленного предыдущим сменщиком.
- Сверка товара по накладной:
Кассир должен сверить какой продукт и сколько этого продукта в накладной и по факту привезли. Премия 100 рублей при нахождении ошибки и не соответствии товара

в накладной.

Составление заявки

Кассир, должен отписать в группу заявку по товару до 11:00; Заявка на рынок делается до 8:00 утра.

Чистота

ОБОРУДОВАНИЕ:

Микроволновка протерта внутри и снаружи. Без жирных следов и разводов. Гриль прижимной чистый. Внутри без окалинок. Снаружи без жирных следов. Гриль рабочий чистый. Внутренняя поверхность и стенки очищены. Доп. Экран вымыт. Жироборник вымыт.

Поверхности

Все поверхности фритюра протерты. Без жирных разводов. Вертел со всех сторон протерт. Без жирных следов. Комплектующие вымыты. Стена чистая без жирных следов и разводов. Вытяжка вымыта со всех сторон. Жироуловители чистые. Без жирных разводов.

Инвентарь

Инвентарь, соусники, гастроемкости чистые. Без жирных следов. Полки рабочие чистые без крошек. Заготовки по упаковке заполнены. Раковина чистая. Без подтеков и разводов. Тряпки рабочие постираны. Чистые без запаха. Тряпка половая постирана. Чистая.

Холодильники

Рабочие поверхности (столы) вымыты. За оборудованием протерто. Без крошек. Дверцы холодильников чистые без жирных следов. В холодильнике чисто без крошек. Контейнеры закрыты чистые. Порядок по ротации. Холодильники вертикальные вымыты. Порядок на полках. Ротация.

Пол и урны

Полы на складе вымыты. Порядок на стеллажах. Полы на кухне вымыты. Под холодильниками без крошек. Ведра мусорные пустые. Мешки заправлены. Контейнеры под жир/фритюр чистые. Плотно закрыты.

- Поддержании чистоты рабочего пространство и инвентаря в течении дня.

Заккрытие смены

- Уборка и корректная сдача смены для следующего рабочего дня:
В конце смены в обязанности кассира, повар, входит чистка рабочего пространства, инвентаря и оборудования. (Чистка и мытьё кофемашины производится специальным хим. средством .)
- Составить заявку продукции для следующего рабочего дня.
В случаи упушения «кассира сдавшего смену», по заявке на продукцию, «кассир принявший смену», должен дополнить, внести корректировку и отписать в группу.
- Выключить всё оборудование и освещение.

Штрафные санкции - это самое последние до чего не хотелось бы доводить. НО... за каждый не выполненный пункт или не достоверную информацию штраф 300 р.

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?